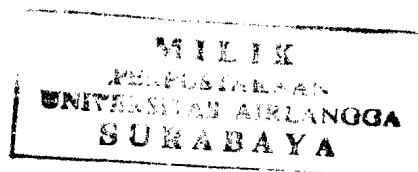


ZEOLIT AKTIF SEBAGAI ADSORBEN UNTUK MENINGKATKAN MUTU MINYAK GORENG CURAH

SKRIPSI



NUDIA MASITA

**JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2002**

LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI

Judul : ZEOLIT AKTIF SEBAGAI ADSORBEN UNTUK
MENINGKATKAN MUTU MINYAK GORENG CURAH

Penyusun : Nudia Masita

NIM : 089711662

Pembimbing I : Dra. Muji Harsini, M.Si

Pembimbing II : Dra. Usreg Sri H, M.Si

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dra. Muji Harsini, M.Si
NIP. 131 836 617

Pembimbing II



Dra. Usreg Sri H, M.Si
NIP. 131 286 711

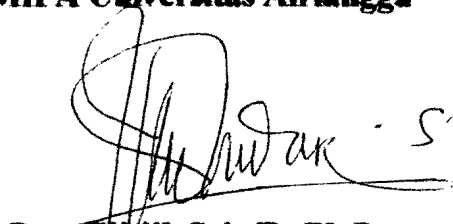
Mengetahui :

**Dekan Fakultas MIPA
Universitas Airlangga**



Drs. H.A. Latief Burhan, MS
NIP. 131 286 709

**Ketua Jurusan Kimia
FMIPA Universitas Airlangga**



Dra. Tjadjik Srie T., Ph.D
NIP. 131 801 627

Nudia Masita, 2002. Active Zeolite as Adsorbent To increase The Quality of “curah” frying oil. Last task project under guidance Dra. Muji Harsini, M.Si and Dra. Usreg Sri H., M.Si. Chemical Departement, Mathematics and Natural Science Faculty, Airlangga University.

ABSTRACT

The experiment of the test to the frying oil quality has been done by adding zeolite that activated by H_2SO_4 1N, 5ml H_2SO_4 on 1g zeolite. The purpose of this experiment to know the effects of the using active zeolite as adsorbent for increasing the quality of “curah” frying oil. The method used is the stirring of 100ml frying oil with the variation of active zeolite weight which is added, namely: 0, 1, 2, 3, 4, and 5 g. Then continue with evaluating the quality of frying oil that has been filtered consist of acid value, iod value, peroxide value, refractive index, water percent, clearance, and metal percent. This experiment shows that the quality of frying oil with adding active zeolite as adsorbent is increased.

Key Words : Active zeolite, adsorbent, and frying oil.

Nudia Masita, 2001. Zeolit Aktif Sebagai Adsorben Untuk Meningkatkan Mutu Minyak Goreng Curah. Skripsi dibawah bimbingan Dra. Muji Harsini, M.Si dan Dra. Usreg Sri H., M.Si. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Airlangga.

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengujian terhadap mutu minyak goreng yang telah diperlakukan dengan menambah zeolit yang diaktifkan dengan larutan H_2SO_4 1 N, untuk 1 g zeolit ditambah 5 mL H_2SO_4 1 N. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan zeolit aktif sebagai adsorben untuk meningkatkan mutu minyak goreng curah. Sedangkan metode yang digunakan adalah pengadukan terhadap 100 mL minyak goreng dengan variasi berat zeolit aktif yang ditambahkan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5 g. Selanjutnya dilakukan pengujian terhadap mutu minyak goreng yang telah melalui proses penyaringan, meliputi angka asam, angka iod, angka peroksida, indeks bias, kadar air, kejernihan dan kadar logam. Hasil percobaan ini menunjukkan bahwa minyak goreng yang telah diperlakukan dengan menambah zeolit aktif mutunya semakin meningkat.

Kata kunci : Zeolit aktif, adsorben, dan minyak goreng.